

Forårsmenu

(Serveres fra marts til maj)

Stenbiderrogn

med saltvafler, creme fraiche 38, hakket skalotteløg & purløg

Ramsløgsmarineret lammeculotte

med pommes rissolles, lammeglance og salat med feta, tomat & oliven

Rimmet rabarber

med crumble, rabarberis & vaniljecreme

Kr. 399,-

Foruden sæsonmenuen er det også muligt at købe sæsonens tapas som buffet. Denne findes i vores take away.

Sommermenu

(Serveres fra juni til august)

Smørdampede, hvide asparges
med håndpillede rejer & sauce mousseline

Helstegt oksefilet
*med urtestegte kartofler, sauce bearnaise, salat med ærter, radiser,
hyldeblomst & ærtespirer*

Danske jordbær
med flødecreme, crumble & jordbærsorbet

Kr. 399,-

*Foruden sæsonmenuen er det også muligt at købe sæsonens tapas som
buffet. Denne findes i vores take away.*

Efterårsmenu

(Serveres fra september til november)

Snacks

Rodfrugtchips, vildsvinepølse & tapioka

Kalvetatar af inderlår fra Himmerland

med bær, svampe & trøffel

Krondyrfilet

med pommes rösti, svampesauté, ristede kastanjer & sauce gastrique

Udvalg af oste fra Arla Unika

med figner, blommer & kirsebær

Æbletærte

med creme fraiche

Kr. 559,-

Foruden sæsonmenuen er det også muligt at købe sæsonens tapas som buffet. Denne findes i vores take away.

Julebuffet

Æg & håndpillede rejer
Med mayonnaise & dild

Friteret fiskefilet
Med remoulade & citron

Confit de Canard
Med grønkål, tranebær, syltet rødløg & granatæblevinaigrette

Skinke
Med sennep & rødbeder

Grønlangkål
høstet fra Lille Harpsø i Tårs

Stegt medister

Ostebord
Med udvalgte oste fra Ostemanden i Hirtshals

Ris a la mande
Med kirsebærsauce

Brød & smør

Pris pr. couvert 335,00

(Gammeldags marineret sild kan tilkøbes for 35,- pr. couvert)
(Lillehedens julepostej kan tilkøbes for 35,- pr. couvert)

Festmenu 1

Rejecocktail

*med salat, asparges, citron
brød & smør*

Kalvefilet stegt som vildt

*med timianstegte karotter, glaserede perleløg, waldorfsalat,
tyttebær, pommes rissolles & flødevildt-sauce*

½ Ananas

med frugtsalat & vaniljeis

3 retter

kr. 389,00

Festmenu 2

Fleuron & stegt fiskefilet

*med rejer, asparges, persille,
aspargessauce & citron*

Stegt Oksefilet

*med sauterede grøntsager, pommes anna
& sauce bearnaise*

Panna Cotta

med rabarbersuppe

3 retter

Kr. 399,00

Festmenu 3

Skaldyrsbisque

Skaldyrsuppe med jomfruhummer

Rødtunge Timbale

med salat, fleuron, sauce & citron

Braiseret lammeskank

Serveres med sauterede grøntsager, rodfrugtmos & lammesauce

Osteanretning

med køkkenets udvalgte oste & garniturer

Gateau Marcel

med sorbet

3 retter kr. 409,-

4 retter kr. 469,-

5 retter kr. 519,-

Festmenu 4

Svampesuppe

med årstidens svampe & hvidløg

Kammuslinger

med jordskokkepuré & grøn olie

Stegt krondyrfilet

*med pommes rösti, bær, rodfrugtschips &
flødelegeret pebersauce*

Camembert

med ristet brød & solbær

Citrontærte

Med lemoncurd & italiensk marengs

3 retter kr. 499,-

4 retter kr. 569,-

5 retter kr. 619,-

Buffet 1

Stegt fiskefilet
med remoulade & citron

Croissant med skaldyrssalat

Frikadeller
med kartoffelsalat

Varmrøget laks
med urtedressing

Grøn salat
med sennepsdressing

Pastasalat
med gulerod, ærter, radiser, druer

Glaseret skinke
med flødekartofler

Brød og Smør

Frugttærte
med bær, frugt, marcipan & creme fraiche

Kr. 339,-

Buffet 2

Butterdejsstang

med ost & skinke

Koldrøget hellefisk

med æg & asparges

Pastasalat

*med bacon, semi-dried tomater,
salat, forårsløg, radiser & ærter*

Røget dyrekølle

med trøffelmayonaise

Blinis

med skaldyrsalat

Glaseret herregårdsskinke

med flødekartofler

Brød & smør

Bagt æblekage

med kokos & flødeskum

Kr. 389,-

Buffet 3

Røget laks & hellefisk

Med grønne asparges

Lufttørret skinke

med melon

Helstegt oksefilet

Med bagte kartofler & kryddersmør

Helstegt lammekølle

med salat & dressing

Croissant

Med hønsesalat

Blandet salat

med vinaigrette

Brød & Smør

Frugttærte

med creme fraiche

Kr. 439,-

Brunch

Skyr med bærkompot

Scrambled eggs

Brunchpølser med chorizo

Lufttørret skinke

Croissant med skaldyrsalat

Lun leverpostej

Stegt Bødker bacon

Ost & frugt

Pandekager med sirup

Brød & smør

Kr. 219,-

Natmad

Mulligatawny

*Indisk karrysuppe, med ris & hønsekød
hertil brød & smør*

89,-

Aspargessuppe

med brød & smør

89,-

Ostebord

Med udvalgte garniturer

99,-

Lillehedens hotdog

89,-

Charcuteri (Pølsebord)

99,-

Er der børn med?

*Du kan vælge "voksen" menu til ½ pris
(til og med 12 år)*

Receptionsmenu

Herunder findes forslag til jeres receptionsmenu. I vælger selv hvor mange retter i ønsker. Dog minimum 5 retter.

- 1. Oliven & saltmandler*
- 2. Charcuteri*
- 3. Bresaularulle med friskostecreme*
- 4. Kartoffelreje med urtedressing*
- 5. Pankopaneret vantagei-reje med chilimayonaise*
- 6. Koldrøget laks med limecreme*
- 7. Friteret smelt med aioli*
- 8. Grillet tun med tangsalat*
- 9. Southern fried chicken med chilimayonnaise*
- 10. Croissant med hønsesalat*
- 11. Røget grisemørbrad med syltet rødløg*
- 12. Arla Unika Gammel Knas med chutney*
- 13. Citrontærte*
- 14. Romkugle*
- 15. Petit four*